

Apéro

Spycher swissflair Cocktail - HAUSAPERITIV		CHF	12.00
Cüpli Champagner		CHF	14.00
Cüpli Prosecco		CHF	9.00
Tagesweisswein aus dem Wallis	1dl	CHF	6.00
Tagesrotwein aus dem Wallis	1dl	CHF	7.00
Dessertwein aus dem Wallis	1dl	CHF	8.00

Salate

Salade mêlée

*Gemischter Salat
Mixed salad*

CHF 9.50

Salade de mâche avec lard et l'oeuf

*Nüsslisalat mit Speck und Ei
Lamb's lettuce salad with lard and egg*

CHF 16.50

Salade composée avec fromage de chèvre, miel et pignons

✧ *Zusammengestellter Salat mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen
Composed salad with goat's cheese and dates*

CHF 18.50

Vegetarisch

✧ *Bouchée de pommes de terre avec ragout de champignons et Sbrinz
Gefülltes Rösti Pastetchen mit Waldpilzragout und Sbrinz
Filled potatoes patties with mushrooms and Sbrinz*

CHF 25.50

✧ = Vegetarisch

Vorspeisen

Carpaccio de canard fumé

*Carpaccio von der geräucherten Entenbrust,
Smoked duckling breast Carpaccio*

CHF 21.50

Risotto au vin blanc avec écrevisses

✧ *Weisswein Risotto mit Flusskrebse
White wine risotto with Freshwater crayfish*

CHF 21.50

Escargots d'Alsace flambes

*Flambierte Elsässer Schnecken
Flambéed Alsace snails*

8 Stk. CHF 19.50

Suppen

Piquante crème de potirons avec gingembre et brochette de crevettes géantes

✧ *Leicht pikante Kürbissuppe mit Ingwer und Riesencrevetten Spiess
Spicy with pumpkin cream soup with ginger and king prawns skewer*

CHF 13.50

Crème de pommes de terre aux truffes avec croûtons

✧ *Getrüffelte Kartoffelcreme mit Croutons
Truffled potato soup with croutons*

CHF 14.50

✧ = Vegetarisch

Flambé Show

A partir de 2 personnes / ab 2 Personen / for two or more people

Chateaubriand flambé, bouquet de légumes et 3 sauces, accompagnement

Flambiertes doppeltes Rindsfilet Chateaubriand Gemüse Bukette, Beilagen und 3 Saucen p.P. . CHF 55.50
Flamed double beef fillet Chateaubriand various vegetable, side dish and 3 sauces

Selle d'agneau flambé avec Whiskey, bouquet de légumes et accompagnement

Flambierter Lammrücken mit Whiskey, Gemüse Bukette und Beilage p.P. CHF 49.50
Flamed rack of lamb with whiskey various vegetables and side dish

Selle de chevreuil flambée servit avec choux rouges, choux de Bruxelles, Marrons, fruits, airelles rouges et spätzli maison

Rehrücken flambiert, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Früchten, Preiselbeeren und Hausgemachten Spätzli p.P. CHF 55.50
Flambéed rack of venison with red cabbage, Brussels sprouts, Chestnuts, baby-fruits, cranberries and Spätzli

Filet de bœuf flambé, »Stroganov » bouquet de légumes et accompagnement

Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff“ Gemüse Bukette und Beilage p.P. CHF 52.50
Flambéed beef fillet “Stroganov” various vegetables and side dish

Crevettes géantes flambé, bouquet de légumes et accompagnement

✧ *Flambierte Riesencrevetten, Gemüse Bukette und Beilage* p.P. CHF 49.50
Flambéed king prawns, various vegetables and side dish

Au choix servis avec: Riz, rösti, pommes frites, pommes nature ou spätzli

Nach Wahl : Reis, Rösti, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Spätzli
With your choice of: Rice, rösti, potatoes, French fries, boiled potatoes or spätzli

Fisch

<i>Filet de Sole avec coquilles de St. Jaques rôti au risotto de betteraves</i>			
✧ <i>Gebratenes Seezungenfilet mit Jakobsmuscheln an Randen Risotto</i>		CHF	42.50
<i>Roasted sole and scallops with beetroots</i>			

Fleisch

<i>Poitrine de canard laqué avec figes et pommes de terre aux romarins, bouquet de légumes</i>			
<i>Lackierte Entenbrust mit Feigen und Rosmarinkartoffeln, Gemüse Bukett</i>		CHF	39.50
<i>Lacked duckling breast with figs and rosemary potatoes, various vegetables</i>			

<i>Filet d'agneau de montagne grillé avec vanille, Rösti et bouquet de légumes</i>			
<i>Grilliertes Berglammfiletmignon mit Vanillenote, Rösti und Gemüse Bukett</i>		CHF	42.50
<i>Grilled mountain –lamb fillet with vanilla, Rösti and various vegetables</i>			

<i>Médailles de Filet de cerf grillé, Sauce aux Cornalin avec garniture de chasse, Spätzli</i>			
<i>Hirschfilet Medaillons an Cornalin Sauce, mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen und Spätzli</i>		CHF	45.50
<i>Deer fillet medallions on Cornalinwine sauce with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, Spätzli</i>			

<i>Filet de bœuf grillée « Spycher », bouquet de légumes et accompagnement</i>			
<i>Grilliertes Rindsfilet « Spycher », Gemüse Bukette und Beilage</i>			
<i>Grilled Fillet Tournedos „Spycher, various vegetables and side dish</i>	180 gr	CHF	49.50

*Rind :Südamerika, Schweiz, Lamm : Australien, Schweiz, Wild : Neuseeland, Kalb : Schweiz
Beef: South America, Switzerland, Lamb: Australia, Switzerland, Game: New Zealand, Veal: Switzerland*

Dessert

Crêpes Suzette

Flambierte Pfannkuchen

Flambéed pancakes

à partir de 2 pers.

ab 2 Pers

for 2 and more pers.

p. P.

CHF

16.00

Flambé de fruits

Flambierte Früchte

Flambéed fruits

à partir de 2 pers.

ab 2 Pers

for 2 and more pers.

p. P.

CHF

16.00

Assiette Swissflair (trois dessert typique de la Suisse)

Swissflair Teller (drei typisch Schweizer Dessert)

Swissflair plate (three typically Swiss Puddings)

CHF

13.50

Fondue au chocolat avec fruits

Schokoladenfondue mit Früchten

Chocolate fondue with fruits

à partir de 2 pers.

ab 2 Pers

for 2 or more pers.

p. P.

CHF

12.50

Assiette de fromage et dattes

Käseteller mit Datteln

Cheese platter with dates

½

CHF

10.00

CHF

18.00

Glace

Vanille, chocolat, cannelle, fraises, pistache

Vanille, Schokolade, Zimt, Erdbeere, Pistazien

Vanilla, caramel, chocolate, cinnamon, strawberry, pistachio

Sorbets

Abricots, citron, poire, quetsche

Aprikosen, Zitrone, Birne, Zwetschghe

Apricot, lemon, pear, plum

<i>Par boule</i>	<i>Pro Kugel</i>	<i>Each scoop</i>		<i>CHF</i>	<i>3.50</i>
<i>Chantilly</i>	<i>Schlagsahne</i>	<i>Whipped cream</i>	<i>+</i>	<i>CHF</i>	<i>1.00</i>
<i>Liqueur</i>	<i>Likör</i>	<i>Liqueur</i>	<i>+</i>	<i>CHF</i>	<i>6.00</i>
<i>Vin mousseux</i>	<i>Schaumwein</i>	<i>sparkling wine</i>	<i>+</i>	<i>CHF</i>	<i>6.00</i>

Digestifs

<i>Dessertwein</i>		<i>1dl</i>		<i>CHF</i>	<i>8.00</i>
<i>Cognac, Armagnac, Brandy, etc.</i>		<i>ab</i>		<i>CHF</i>	<i>9.00</i>
<i>Abricotine, Williamine, Vielle prunes, Vielle poire, Vielle pommes, etc.</i>		<i>ab</i>		<i>CHF</i>	<i>9.00</i>
<i>Grappa Chardonnay, Barolo, Brunello, Riserva, etc.</i>		<i>ab</i>		<i>CHF</i>	<i>9.00</i>